

Putenröllchen zu Bandnudeln

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Putenschnitzel
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Topf Basilikum
- » 100g Frühstücksspeck
- » 8 Scheiben Emmentaler
- » 3EL Öl
- » 400g grüne Bandnudeln
- » 300ml Instant-Hühner-Brühe
- » 50ml Weißwein
- » 2 Tomate(n)
- » 150g Crème fraîche
- » 2-3EL Soßenbinder
- » bunter Pfeffer

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum, bis auf einige Blättchen zum Garnieren, abpfeifen und auf dem Fleisch verteilen. Mit Frühstücksspeck und Käse belegen. Aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.
2. 2EL Öl erhitzen. Fleischröllchen darin ca. 10min braten. Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 12min garen.
3. Putenröllchen mit Brühe und Wein ablöschen. Ca. 10min schmoren. Tomaten entkernen und würfeln. Nudeln abtropfen.
4. Röllchen warm stellen. Crème fraîche in den Fond rühren, aufkochen. Mit Soßenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten in Rest Öl andünsten. Nudeln untermischen. Alles auf Tellern anrichten. Mit Pfeffer bestreuen und mit Basilikum garnieren.

Nährwerte: 1000kcal/E69g/F42g/KH78g pro Portion

angelegt am: 26.07.2003

Rezept-Nr: 527

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke